چیزی چکن سوپ

اجزاء۔

چیڈر چیز 150 گرام

چکن آدھا کلو

نمک حسب ذائقہ

کچلا ہوا لہسن ایک چائے کا چمچ

پیاز ایک عدد درمیانہ

ثابت کالی مرچ ایک چائےکا چمچ

گاجر 2 عدد

میدہ 2 کھانےکا چمچ

دودھ ڈیڑھ کپ

مارجرین یا مکھن ایک کھانےکا چمچ

کوکنگ آئل ایک کھانےکا چمچ

ترکیب۔

یخنی بنانے کے لئے چکن کو صاف دھو کر **8-6** پیالی پانی ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔

ابال آنے پر اوپر آنے والا جھاگ نکال لیں پھر چکن میں **8-6** کالی مرچ اور موٹی کٹی ہوئی پیاز ہلکی آنچ پر پکائیں۔

جب یخنی آدھی رہ جائے تو اسے چھان لیں اور چکن کو ہڈی سے نکال کر رکھ لیں،

گاجروں کو دھو کر چھیل لیں اور کش کر کے رکھ لیں۔

پین میں کوکنگ آئل ، ماجرین یا مکھن ڈال کر ایک سے دو منٹ گرم کریں

اورگرم تیل میں لہسن اور چکن ڈال کر تیز آنچ پر فرائی کریں۔

پھر اس میں میدہ ڈآل کر خوشبو آنے تک بھونیں

اور سنہرا ہونے تک چولہے سے اتار لیں۔

لکڑی کا چمچ یا وسک(جو انڈا پھینٹے کے لئے استعمال ہوتا ہیں) چلاتے ہوئے تھوڑی کر کے یخنی شامل کریں۔

جب یخنی یکجان ہوجائے تو اس میں دودھ اور گاجریں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں،

مسلسل چمچ چلاتے ہوئے جب گاڑھا ہو نے پر آجائے تو اس میں کش کیا ہوا چیڈر چیز شامل کر لیں۔

چیز پگھلنے لگے تو اس میں کالی مرچ کوٹ کر

ڈٍالیں

اور نمک ملا کر چولہے سے اتار لیں۔

گرم گرم سوپ پیالوں میں نکال کر گارلک بریڈ یا کروٹن کے ساتھ پیش کریں

0307-8162003